C/2026/1822

20.3.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/1822)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Volailles de la Champagne“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025 г.

1. **Име на продукта**

„Volailles de la Champagne“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Организация

Министерство на земеделието, хранително-вкусовата промишленост и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗГУ „Volailles de la Champagne“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) включва промяна на наименованието на защитеното географско указание;

б) съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географския район;

в) води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Компетентна служба на държавата членка:

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Добавена е рубриката „Отговорен орган на държавата членка“, като са посочени данните за контакт на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (*Institut national de la qualité et de l'origine* — INAO), в съответствие с Регламент (ЕС) № 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Група заявител

Описание

Препратките към групата производители SYNDIM са заличени. Запазена е само препратката към групата производители MALVOISINE. Данните за пощенски адрес и телефон са актуализирани и е добавена електронна поща.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Вид продукт

Описание

От спецификацията е заличена рубриката, отнасяща се до вида на продукта, който преди е бил определен от неговия клас.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на продукта

Описание

По отношение на продуктите, обхванати от ЗГУ, изменението предвижда производството на допълнителен продукт, а именно скопена мъжка токачка.

Рубриката е допълнена с описание на фенотипа за всеки от видовете и с общо за всички видове визуално органолептично описание.

В разрешените методи за предлагане на пазара е включено дълбоко замразяване на месото от домашни птици.

Възможността за предлагане на продуктите на пазара под формата на разфасовки е разширена, така че да се включат всички видове, предвидени в продуктовата спецификация. Уточнени са характеристиките на разфасовките. Те може да произхождат от кланични трупове с леки дефекти, но подбраните парчета трябва да отговарят на критериите за представяне за клас А, а минималното тегло на кланичния труп, от който са взети разфасовките, не трябва да е по-малко от 90 % от теглото, определено за домашните птици, които се продават цели.

В допълнение към месото от домашни птици, обхватът на продуктовата спецификация е разширен, така че да включва карантия, която се продава отделно. Съответната карантия е черен дроб, воденичка и сърце.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Географски район

Описание

Географският район е изменен, за да се добавят 66 общини от съседни кантони, разположени между съседни кантони, които са част от географския район.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Доказателства, че продуктът произхожда от географския район

Описание

Доказателствата за проследимост са актуализирани и са представени в обобщаваща таблица.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на метода на производство

Описание

Подрубрика 5.1 „Настаняване на пилетата“

В тази подрубрика е включена препратка към фенотиповете за всички видове. Генетичните линии и кръстоските на генетични линии са признати като издръжливи бавнорастящи генетични линии.

Подрубрика 5.2 „Хранене на домашните птици“

Списъкът на категориите разрешени суровини е актуализиран в съответствие с регулаторните промени.

Минималният процент зърнени култури (75 %) е намален на 70 % за всички домашни птици. Максималната граница от 5 % рапично семе във фуражната дажба и изключването на рапично масло, съдържащо повече от 5 % ерукова киселина, са заличени.

Посочен е делът на зърнените култури в различните етапи на отглеждане.

Заличено е ограничението на общото съдържание на мазнини до 5 %.

Заличено е посочването на възможността зърнени култури да се раздават на откритите пространства и забраната да се дават растежни стимулатори.

Подрубриката, отнасяща се за добавките, е заличена.

Подрубрика 5.3 „Характеристики на птичарниците“

Описани са подробно характеристиките на птичарниците (максимални площи, санитарни въздушни шлюзове) и тяхното разположение (размери на люпилните).

Също така е уточнено, че в птичарниците домашните птици се отглеждат на земята върху постелъчен материал на растителна основа.

Подрубрика 5.4 „Гъстота в птичарника“

Посочено е времето между датата на частично изпращане в кланица (практиката на разделяне на партидите домашни птици по време на отглеждането) и минималната възраст за изпращане в кланица на скопени петли, угоени ярки и скопени мъжки токачки, както и гъстотата в птичарника преди частичното изпращане в кланица.

За угоените ярки гъстотата преди частичното изпращане в кланица е променена от 6,25 птици/m^2 на 9 птици/m^2.

Подрубрика 5.5 „Открити пространства за отглеждане“

Посочено е задължението за монтиране на пръстове за кацане в птичарниците.

Както при птичарниците, и тук са определени минималните площи на откритите пространства за една птица и максималните възрастови граници за достъп до открито пространство.

Описано е откритото пространство за пускане на домашните птици навън. По-голямата част от него е покрита с растителност и е засенчена (дървета, живи плетове, гори). Значението на дърветата е подчертано с изискването за всяко открито пространство да има по едно дърво на всеки 20 m^2 от птичарника, при минимум 20 дървета.

Подрубрика 5.6 „Кастрация“

Добавени са подробности за начина на извършване на кастрацията (възраст при извършване, условия за извършване на процедурата).

Подрубрика 5.7 „Ограничаване на движението“

Предоставени са подробности как се извършва ограничаването на движението: ограничаване на движението с максимална продължителност от 15 дни за пилета, предназначени за клане на възраст над 90 дни, и за коледни пуйки, и с продължителност между 2 и 4 седмици за скопени петли и угоени ярки, като за угоените ярки и скопените петли минималният процент зърнени култури е увеличен до 80 %.

Подрубрика 5.9 „Некултивиране“

Добавено е изискването за некултивиране и неговата продължителност.

Подрубрика 5.10 „Възраст за клане“

Минималната възраст за клане на угоените ярки е намалена от 126 на 120 дни. Добавена е минималната възраст за клане на скопени мъжки токачки.

Подрубрика 5.11 „Условия за изпращане в кланица и транспортиране на домашни птици“

Добавен е минимален период от 5 часа за спиране на храненето на домашните птици преди изпращането им от съоръжението за отглеждане в кланица.

Добавено е времето за транспортиране между съоръжението за отглеждане и кланицата: то не може да надвишава 3 часа или 100 km.

Подрубрика 5.12 „Време на изчакване преди клане“

Добавено е минимално време на изчакване от 30 минути, за да се даде време за възстановяване на домашните птици след транспортирането.

Подрубрика 5.13 „Качество на месото“

Добавени са условията за въздушно охлаждане на месото.

Максималното време между клането и разфасоването е 96 часа.

Добавен е текст, в който се посочва, че дълбоко замразяване е разрешено само с импулсно подаване на въздух, а замразяването е забранено.

Параграфът относно пускането на пазара е премахнат.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Елементи, обосноваващи връзката с географската среда

Описание

Елементите, обосноваващи връзката с географската среда, са пренаписани, като се дава възможност за разграничаване на специфичните характеристики на географския район, на продукта и на причинно-следствената връзка. Елементите, на които се основава връзката с географската среда, не се променят. Връзката остава основана на използването на генетични линии и кръстоски, които са подходящи към пускане на открити пространства, на значението и репутацията на птицевъдството в географския район, на човешките фактори, благодарение на които се е запазило традиционното отглеждане на домашни птици, както и на характеристиките на средата, които благоприятстват отглеждането им на открити пространства. Заличени са многобройните илюстрации и исторически препратки.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Контролен орган

Описание

Вече са поместени данните за контакт на компетентните органи за упражняване на контрол на национално равнище, т.е. Националния институт по произхода и качеството (INAO) и Генералната дирекция по конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (DGCCRF). Наименованието и данните за контакт за връзка със сертифициращия орган могат да бъдат намерени на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Етикетиране

Описание

Настоящият параграф е заличен и е заменен с изречение, в което се описват задължителните регулаторни елементи, които са специфични за географските указания.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Национални изисквания

Описание

Тази рубрика е представена под формата на таблица, в която са посочени основните елементи, които трябва да се проверяват, и методите за оценка, които трябва да се използват.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Volailles de la Champagne“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Volailles de la Champagne“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Volailles de la Champagne“ са птици от разред Galliformes (кокошоподобни). Те са от различни семейства и включват няколко различни вида:

— пилета, угоени ярки, скопени петли;

— токачки и скопени мъжки токачки;

— пуйки.

Всички те произхождат от издръжливи бавнорастящи генетични линии, които дават възможност за продължително отглеждане и за клане на възраст, близка до полова зрялост, с което се осигурява оптимално качество на продукта.

Птиците се отглеждат свободно на затревени открити пространства с дървета, което е благоприятно за естествената склонност на тези генетични линии да се разхождат по откритите пространства, или във волиери с пръстове за кацане.

Тези условия на отглеждане, съчетани с фураж на основата на зърнени култури, правят възможно получаването на „Volailles de la Champagne“, които се характеризират с добре оформени кланични трупове със стегнато месо (в случая на сурови домашни птици). Те имат добре развити филета и изразени мастни натрупвания отстрани на бедрата.

В зависимост от вида на домашните птици, характеристиките на крайните продукти са следните:

	Минимална възраст за клане	Минимално тегло (kg)	
		Частично изкормени	Готови за готвене
Пилета	81 дни	1,3	1
Скопени петли	150 дни	2,9	2,5
Угоени ярки	120 дни	1,95	1,65
Токачки	94 дни	1,1	0,85
Скопени мъжки токачки	150 дни	1,8	1,4
Пуйки	140 дни	Мъжки: 3,6 Женски 2,7	Мъжки: 3,1 Женски 2,3

Целите домашни птици трябва да произхождат от кланични трупове от клас А.

Разфасовките може да са от кланични трупове

— от клас А или с леки дефекти, но подбраните парчета месо трябва да отговарят на критериите за представяне за клас А;

— чието минимално тегло не трябва да бъде по-малко от 90 % от теглото, предписано за цели домашни птици.

Целите домашни птици се предлагат:

— във вид „готови за готвене“ (оскубани, изкормени, без глава, със или без тарзални стави), пакетирани неопаковани, опаковани във фолио, в защитна атмосфера или във вакуумна опаковка;

— „почистени“ (оскубани, изкормени, с глава, крака и вътрешности) и пакетирани неопаковани.

— Разфасовките се пакетират неопаковани, опаковани във фолио, в защитна атмосфера или във вакуумна опаковка.

— Когато карантия от домашни птици (сърце, воденичка и черен дроб) се продава самостоятелно, тя се пакетира неопакована, в твърд контейнер, обвит във фолио, във вакуумна опаковка или в защитна атмосфера.

Месото и карантията от „Volailles de la Champagne“ се продават пресни или дълбоко замразени.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

На домашните птици „Volailles de la Champagne“ се дава храна, която включва:

— най-малко 50 % зърнени култури в началния етап до 29 дни, с изключение на пуйките, за които делът е най-малко 30 %;

— най-малко 70 % зърнени култури за токачки, скопени мъжки токачки, пилетата и скопени мъжки пилета и 50 % за пуйки на етапа на угояване.

Делът на продукта, получен от зърнени култури, не трябва да надвишава 15 % от теглото на общата фуражна смеска през целия период на отглеждане.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждането на домашните птици както в птичарници, така и на открити пространства се извършва в географския район на ЗГУ „Volailles de la Champagne“.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.7. *Кратко определение на географския район*

Департаментите Marne (51), Aisne (02) и Ardennes (08), включени изцяло, и общини на кантони в следните департаменти:

Департамент Aube (10):

Общините на кантони Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine и Creney-près-Troyes, с изключение на общини Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif и Creney-près-Troyes.

Общини Magnicourt, Joncreuil, Bailly-Le-Franc, Donnement, Villeret, Chavanges, Arrembécourt, Lentilles, Balignicourt, Chalette-sur-Voire, Jasseines, Saint-Léger-sous-Margerie, Braux, Aulnay, Pars-lès-Chavanges, Montmorency-Beaufort, La Saulsotte, Montpothier, Barbuise, Périgny-la-Rose, Villenauxe-la-Grande, La Villeneuve-au-Châtelot, Plessis-Barbuise, Saint-Loup-de-Buffigny, La Fosse-Corduan, Origny-le-Sec, Orvilliers-Saint-Julien, Ossey-les-Trois-Maisons, Saint-Martin-de-Bossenay.

Департамент Haute-Marne (52):

Общините на кантони Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 и Wassy.

Общини Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain и Chamouilley.

Департамент Meuse (55):

Общините на кантони Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain и Stenay, с изключение на Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville, Béthelainville.

Общини Longeville-en-Barrois, Savonnières-devant-Bar, Combles-en-Barrois, Trémont-sur-Saulx, Fains-Véel, Beausite, Èvres, Les Trois-Domaines, Nubécourt, Seuil-d'Argonne, Beaulieu-en-Argonne, Foucaucourt-sur-Thabas, Pretz-en-Argonne, Waly, Lavoye, Brizeaux, Ippécourt, Autrécourt-sur-Aire, Velosnes, Thonne-les-Près, Thonnelle, Thonne-le-Thil, Flassigny, Thonne-la-Long, Montmédy, Jametz, Juvigny-sur-Loison, Louppy-sur-Loison, Chauvency-le-Château, Avioth, Breux, Marville, Han-lès-Juvigny, Remoiville, Verneuil-Grand, Quincy-Landzécourt, Vigneul-sous-Montmédy, Bazeilles-sur-Othain, Iré-le-Sec, Chauvency-Saint-Hubert, Écouviez, Villécloye, Verneuil-Petit, Bar-le-Duc.

Департамент Nord (59):

Общините на кантони Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies и Sin-le-Noble.

Департамент Oise (60):

Общините на кантони Compiègne-1, Crépyl-en-Valois и Noyon, с изключение на Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont и Carlepont.

Общини Croutoy, Chelles, Saint-Étienne-Roilaye, Pierrefonds, Hautefontaine, Cuise-la-Motte, Acy-en-Multien, Neufchelles, Rosoy-en-Multien, Cuvergnon, Marolles, Ormoy-Villers, Villers-Saint-Genest, Réez-Fosse-Martin, Bargny, Betz, Bouillancy, Ormoy-le-Davien, Mareuil-sur-Ourcq, Étavigny, Autheuil-en-Valois, Rouville, Boursonne, Brégy, Gondreville, Rouvres-en-Multien, Lévignen, Antilly, La Villeneuve-sous-Thury, Ivors, Boullarre, Thury-en-Valois, Varinfroy, Solente, Ognolles.

Департамент Seine-et-Marne (77):

Общините на кантони Coulommiers и La Ferté-sous-Jouarre, с изключение на Boissy-le-Châtel, Hautefeuille, Coulommiers, Pézarches, Maisoncelles-en-Brie, Touquin, Chailly-en-Brie, La Celle-sur-Morin, Aulnoy, Mauperthuis, Beautheil-Saints, Giremoutiers, Saint-Augustin, Mouroux, Poincy, Trilport, Fublaines, Montceaux-lès-Meaux, Germigny-l'Évêque, Nanteuil-lès-Meaux.

Общини Courchamp, Sancy-lès-Provins, Melz-sur-Seine, Beauchery-Saint-Martin, Augers-en-Brie, Cerneux, Chalautre-la-Grande, Léchelle, Villiers-Saint-Georges, Saint-Martin-du-Boschet, Voulton, Rupéreux, Beton-Bazoches, Les Marêts, Courtacon, Sourdun, Louan-Villegruis-Fontaine, Champcenest и Montceaux-lès-Provins.

Департамент Somme (80):

Общините на кантон Péronne, с изключение на Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont, Étricourt-Manancourt.

Общини Monchy-Lagache, Villecourt, Y, Athies, Muille-Villette, Offoy, Quivières, Brouchy, Tertry, Esmery-Hallon, Douilly, Croix-Moligneaux, Ham, Eppeville, Sancourt, Ennemain, Matigny, Ugny-l'Équipée.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутация

☑ определено качество

☐ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Връзката с произхода на „Volailles de la Champagne“ се основава на репутацията и на специфичните характеристики на продукта, свързани със знанията и уменията на птицевъдите.

Отличителни характеристики на географския район

Географският район заема източната част на Парижкия басейн и е разположен върху предимно седиментен геоложки субстрат от терциера (по-специално от горна креда (варовик). Ландшафтът се разгръща между поредица несиметрични ридове (куести), които се редуват със стръмнини, описващи дъги, ориентирани обикновено от север на юг и с надвиснали над тях обратни склонове, формиращи обширни плата, пресечани от север на юг от реките Aisne, Marne, Aube и Seine. По този начин теренът осигурява разнообразни условия, вариращи от равнини до склонове и до плата, в един сравнително открит ландшафт с различни почви, топография и ориентация, и тези условия са подпомагали голямо разнообразие от земеделски практики — от лозарство до животновъдство, включително отглеждане на полски култури върху най-плодородната и най-лесната за механизирано обработване земя. В тези изключително селски райони това е довело до диверсифицирана селскостопанска икономика с разпределение на земята, което е много благоприятно за наличието на големи стопанства, отглеждащи полски култури, голям брой смесени стопанства, занимаващи се с отглеждане едновременно на култури и животни, и по-малки специализирани стопанства (лозарски предприятия).

Географският район има модифициран океански климат с малко континентално влияние. Годишните количества валежи са доста високи и се характеризират с равномерно разпределение през цялата година, което води до ниски нива на слънцегреене (средно по-малко от 1 700 часа годишно). Температурните разлики между лятото и зимата са доста силно изразени (сурови зими и горещи лета, обикновено с бури) и с меки преходни сезони. Теренът изглежда оказва като цяло слабо въздействие върху тези условия, но на местно равнище има вариации, свързани по-специално със стръмнината Côte d'Île-de-France. Този климат е особено благоприятен за растежа на трева в равнините, по-специално във влажните зони на Champagne.

В географския район има обширни слабо населени селски райони, осеяни с големи гъсто населени агломерации, сред които централно място заема Реймс, свързани чрез основните комуникационни маршрути до Saint-Quentin, Charleville-Mézières и Châlons-en-Champagne по периферията. Въпреки че близостта до Париж и благоприятните условия за обработваеми култури по платата на Champagne са благоприятствали отглеждането на зърнени и полски култури, на места, където не са били засадени лозя, отглеждането на домашни птици се е развило в смесени земеделски и животновъдни стопанства в по-селските райони, които по това време са се възползвали от близкото предлагане на зърнени култури, от растежа на трева, улесняван от климатичните условия, от откритите пространства за отглеждане на пилета и използването на издръжливи и добре адаптирани към суровите зими породи.

Специфични характеристики на продукта

„Volailles de la Champagne“ се получава от издръжливи, бавнорастящи генетични линии с дълъг период на отглеждане на затревени и залесени открити пространства.

Степента им на залоеност дава възможност за получаване на домашни птици с добре оформени кланични трупове и стегнато сурово месо. Те имат добре развити филета и изразени мастни натрупвания отстрани на бедрата.

Причинно-следствена връзка

Производството на „Volailles de la Champagne“ се е развило благодарение на разнообразието от природни условия, налични на равнището на географския район и в отделните земеделски стопанства.

Хората са разработили допълващи се системи на стопанство, за да използват по най-добрия начин цялата земя, т.е. по-специално смесени стопанства за земеделие и животновъдство и производство на зърнени култури, както и отглеждане на животни.

Изборът на устойчиви генетични линии, в съчетание с океански климат с континентални влияния, дава възможност откритите пространства да се използват през цялата година. Така става възможно домашните птици да се хранят без затруднение с наличната по тях трева.

Храната се допълва, по-специално със зърнени култури, които представляват най-малко 70 % от фуража по време на етапа на угояване.

Достъпът до открито пространство, осигуреният фураж и дългият период на отглеждане правят възможно домашните птици да се угояват бавно и по този начин да се получат добре оформени кланични трупове; суровото месо на домашните птици е стегнато, с добре развити филета и изразени мастни натрупвания отстрани на бедрата.

Близостта на градски центрове, които освен това са сравнително лесно достъпни, гарантира наличието на пазари за това производство и е допринесло за репутацията на домашните птици чрез представянето им в рецепти.

Взети заедно, тези фактори печелят на крайния продукт признато качество и съпътстваща репутация, както се доказва от медалите, получени на Concours Général Agricole в Париж от 1998 г. насам. Последните медали, присъдени на ЗГУ „Volailles de la Champagne“, са сребърен медал за *poulet blanc* (бяло пиле) и *poulet jaune* (жълто пиле) през 2023 г. и 2025 г. и бронзов медал за *poulet jaune* през 2022 г.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-adb8c281-1cb3-499e-ad36-4df85dd44b9c